

### 39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 臨床栄養学概論Ⅰ 】

教員名【 木原 憲子(実務経験のある教員：現病院栄養課長) 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	臨床栄養の基礎 病院食と管理栄養士・栄養士の 立場	・オリエンテーション ・臨床栄養学とは ・食事の大切さ ・管理栄養士・栄養士のあり方 ・栄養部門の組織と業務の流れ
2	栄養評価と栄養管理 栄養ケアマネジメントシステムの 手順	・栄養スクリーニング・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン・栄養ケアの実施・栄養モニタリング ・評価・判定
3	栄養評価と栄養管理	・栄養管理の記録 ・栄養サポートチーム（NST） ・クリニカルパス
4	臨床栄養の基礎 ・栄養計画	・栄養補給法の決定と栄養補給法の種類 ・栄養補給法の選択 ・給与栄養量の決定
5	臨床栄養の基礎 ・食事計画	・治療食の種類決定 ・給与食事摂取量の決定
6	臨床栄養の基礎 ・食事計画	・食品構成表の作成・手順 ・献立作成
7	一般治療食の基礎 ・流動食	・流動食の定義と適応 種類 ・流動食の食品の選択と調理の工夫
8	一般治療食の基礎 ・軟食・常食	・軟食・常食の定義と適応 種類 ・軟食・常食の食品の選択と調理の工夫
9	特別治療食の基礎 ・エネルギーコントロール食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫
10	特別治療食の基礎 ・たんぱく質コントロール食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫
11	特別治療食の基礎 ・脂質コントロール食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫
12	特別治療食の基礎 ・脂質コントロール食	・脂質の質に注意 ・基本的な考え方 適応症食品の選択と調理の工夫
13	特別治療食の基礎 ・食塩制限食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫
14	特別治療食の基礎 カリウムコントロール食・水分 制限食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫
15	学期末テスト	

到達目標：

- ・臨床栄養の概念を理解し医学と栄養学を基礎とした学問体系を理解する。
- ・治療における栄養管理の意味を理解し関連の基礎と制度を理解する。
- ・各種疾患の病態生理と栄養管理・食事療法のうち、一般治療食と特別治療食を理解する。

教科書名【 臨床栄養学実習書 玉川和子 口羽章子 木戸詔子編著 医歯薬出版 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）  
（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）
- ※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。